

Didier ANIES, Meilleur Ouvrier de France, vous propose

La Carte du restaurant « Le Cap »

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Le Foie Gras de Canard « Andignac » au Porto Betterave Rouge, Noisettes Grillées Fraîcheur de Menthe Poivrée | 48 € |
| La Belle Langoustine de la Mer Celte à Peine Pochée Citron Vert, Perles de Caviar « Daurenki » et Chou Fleur | 128 € |
| Les Asperges Vertes du Gard Fromage de Chèvre Frais et Truffe Cerises Aigre Douces, Amandes Fraîches et Coriandre | 56 € |
| Les Gamberoni de la Riviera Cuites et Crues au Caviar Citron, Champignons Blancs Courgette Violon de Nice | 82 € |

Les Poissons

| | |
|---|------|
| Le Turbot Cuit à Basse Température Salicorne, Mousseron et Pois Chiches au Persil Plat Réduction d'Agrumes au Poivre de Timut | 82 € |
| Le Rouget Rôti aux Fraises de Carros et Citron Confit Asperge Verte, Verveine et Pistache | 62 € |
| Le Pavé de Loup Grillé sur la Peau A la Feuille de Kumbawa Coque, Fromage Blanc et Concombre | 82 € |

La Sélection de notre Chef Sommelier

Les Vins Blancs

| | | |
|----------------------------------|-----------------|------|
| Champagne Deutz « Brut Classic » | S.A. | 95 € |
| Sancerre « Le Chêne Marchand » | L. Crochet 2012 | 80 € |

Les Vins Rosés

| | | | |
|-------------------------|----------|------|------|
| Château La Font du Broc | S. Massa | 2014 | 73 € |
|-------------------------|----------|------|------|

Les Vins Rouges

| | | | |
|---|--------------|------|-------|
| Domaine de Terrebrune | G. Delille | 2009 | 85 € |
| Nuits-Saint-Georges « Clos de la Maréchale » | J-F. Mugnier | 2009 | 178 € |

| | |
|---|------|
| Les Grandes Cuvées de Champagne servies à la coupe (17 cl) | 49 € |
|---|------|

Les Viandes

| | |
|--|-------|
| Le Ris de Veau Poêlé à la Réglisse et à la Sauge Artichaut Violet, Fenouil et Orange | 62 € |
| Le Carré d'Agneau « Allaiton de l'Aveyron » Au Romarin du Jardin Gnocchi à la Betterave et Ricotta Safranée, Petits Pois (pour 2 personnes) | 168 € |
| Le Tournedos de Bœuf « Charolais » Cuit à la Ficelle dans l'Eau de Mer Herbes Potagères et Poutargue Nem d'Huître et Mozzarella à la Noisette | 78 € |

Les Douceurs

| | |
|---|------|
| La Tarte Soufflée au Guanaja Cerise Lazare | 26 € |
| Le Citron de Menton à l'Huile d'Olive | 26 € |
| Le Parfait Basilic et Fraises Ciflorette | 26 € |
| Le Chocolat Manjari Croustillant et Fondant | 26 € |
| La Rhubarbe Poêlée et le Fromage Blanc | 26 € |



Didier ANIES, Meilleur Ouvrier de France,
vous propose une découverte culinaire
à partir de produits de saison
en quatre services à 178 €
pour l'ensemble des convives à table

Service continu de 19.30 à 21.30

Merci de bien vouloir faire vos réservations au +33 (0)4 93 76 50 26 ou par email : christophe.prosper@fourseasons.com

Prix nets - service compris

Nos viandes sont toutes d'origine contrôlée - Agneau, Bœuf, Veau : origine France ou Allemagne